



# Datablad

## Møllerens Pizzamel Tipo 0

Varenr. 505001

EPDnr. 4258331

**Varenehet:** 10 x 1 kg

**Dato:** 04.04.2026

**Sist endret:** 30.03.2026

<b>Ingredienser</b>	HVETEMEL Tipo 0	
<b>Næringsinnhold tørrvare</b> pr. 100 g	Energi (kJ)	1433 kJ
	Fett	1,1 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,3 g
	enumettede fettsyrer	0,1 g
	flerumettede fettsyrer	0,6 g
	Karbohydrater	69,6 g
	herav:	
	sukkerarter	0,8 g
	Kostfiber	2,7 g
	Protein	11,1 g
	Salt	0,0 g
<b>Produktinformasjon</b>	Et spesialmel for deg som liker å lage din egen hjemmelagde pizza. Pizzamel tipo 0 er laget av spesielt utvalgte kornsorter og er ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig deig, som er lett å forme - perfekt til baking av pizzabunn.	
<b>Oppbevaring</b>	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt	
<b>Spesifikasjoner</b>	Norgesmøllene forholder seg til myndighetskrav (EU krav) når det gjelder innhold av tungmetaller, mykotoksiner, pesticider og mikroorganismer. Norgesmøllenes produkter inneholder ikke genmodifiserte råvarer, tilsetningsstoffer eller aromaer som er merkepliktig i henhold til Matinformasjonsforskriften, Kap II §4. Norgesmøllene forholder seg til HACCP krav og er sertifisert etter ISO 9001:2015 og FSC 22000.	
<b>Produkttips</b>	Bruk Møllerens Semulegryn som strømel når du kjevler pizza bunn, da blir bunnen ekstra sprø	